

2020年5月13日

大阪経済記者クラブ会員各位

新型コロナウイルス感染症（COVID-19）に対する 外食利用に関するガイドラインについて

【お問合せ】

食創造都市 大阪推進機構（事務局：大阪商工会議所、（公財）大阪観光局）

担当：登坂・中村（新）・中野（大阪商工会議所・地域振興部 TEL：06-6944-6323）

中村（哲）（（公財）大阪観光局・経営企画室経営企画担当 TEL：06-6282-5914）

- 食創造都市 大阪推進機構（共同代表：尾崎裕 大阪商工会議所 会頭、溝畑宏（公財）大阪観光局 理事長）は、現在営業時間を短縮している飲食店が通常営業に戻す際、また現在営業を自粛している飲食店が営業を再開する際の衛生管理の参考にしてもらうことを目的に、**「新型コロナウイルス感染症（COVID-19）に対する外食利用に関するガイドライン」を策定した。**
- ガイドラインでは、**適切な衛生管理のもと、作り手である外食産業の関係者と食べ手である飲食店利用者が相互に理解し協力することを呼びかけている。**また、感染症の拡大を引き続き抑制し、大阪のまちに外食を利用する文化を継続させるため、感染症拡大期だけではなく、常日頃から実践していくべきものを示している。
- ガイドラインの主な内容は以下の通り。
 - ①飲食店経営者・管理者が実践する衛生管理
利用者の入れ替え時の消毒／HACCP に沿った衛生管理／換気やグループ同士の間隔調整等、店内環境整備／テイクアウトの実施等、業態変容への積極的な取り組み 等
 - ②利用者が行う衛生管理
特定少数での来店／入店直後の手洗い、アルコール消毒の義務化／感染症対策に積極的な飲食店の利用促進／時差ランチタイムの実施 等
- 各飲食店がガイドラインを現場で広く活用するとともに、利用者とともに感染症への意識を高めてもらえるよう、テンプレート（添付資料2）の店内掲示や卓上への設置を促す。
- 食創造都市 大阪推進機構は、**新型コロナウイルス感染拡大によって、多大な影響を受けている飲食店の対応策を探るために、「飲食店における感染症対策に関する検討会」を3月に設置。**感染症のリスクがゼロではない環境下においても、可能な限り安全に安心して外食を利用できる方策を模索することを目的に、感染症の専門家、飲食店経営者、関連団体関係者等で、感染症対策の知見に基づいて議論を重ねてきた。今回策定したガイドラインは、国や自治体による行動要請や基準に準拠する中で、外食利用の参考として示すもの。

以上

＜添付資料＞

1. 新型コロナウイルス感染症（COVID-19）に対する外食利用に関するガイドライン
2. 飲食店での展開例（同ガイドライン活用例）
3. 飲食店における感染症対策に関する検討会の概要

新型コロナウイルス感染症（COVID-19）に対する 外食利用に関するガイドライン

食創造都市 大阪推進機構

飲食店における感染症対策に関する検討会

コロナウイルス感染症（COVID-19）が世界的に猛威を振るう現在、その拡大を防ぐことは、外食産業に限らず、すべての組織および個人にとって最優先の課題となっています。こうした状況の中、外食が自粛対象のひとつに取り上げられ、都心部を中心に数多くの飲食店が極めて厳しい経営を強いられています。

本来、すべての人にとって食べることは生きる上で必要不可欠な行為であるとともに、大切な人との外食はストレスを解消し、生きる喜びを与えてくれる存在です。

そこで、食創造都市大阪推進機構では、感染症の専門家、飲食店経営者、関連団体関係者等による検討会を設置し、感染のリスクがゼロではない環境下においても、可能な限り安全に安心して外食を利用できる方策を模索するため、議論を重ねてきました。その結果、適切な衛生管理のもと、作り手と食べ手双方が理解、協力し合い、適切な利用がなされれば、外食においても感染リスクを限りなく小さくすることは可能であるとの結論を得ました。ついては、以下の基本原則の下、外食を引き続き利用するためのガイドラインを取りまとめました。

大阪では、1822年（文政5）にコレラが流行した際に、船場道修町の薬種商たちがコレラの退散を願い、虎の頭の骨を配合して『虎頭殺鬼雄黄圓（ことうさっきうおうえん）』という丸薬をつくり、「神虎」（張子の虎）の御守と一緒に神前祈願の後施与し、疫病による難局を乗り越えようとした歴史があります。

このガイドラインでは、ただ座して事態が回復するのを待つのではなく、自分たちに出来ることを積極的に行うことで、私たちの日常である大阪の外食を利用する文化を守るため、作り手である外食産業の関係者と食べ手である飲食店利用者が相互に理解し協力することを呼びかけるものです。

また、このガイドラインは、社会の組織的な取り組みを通じて、すべての人々を対象に、疾病を予防し、寿命を延伸し、健康を増進するための科学・技

術である公衆衛生の考え方に基づき、大阪のまちに外食によるにぎわいを継続させるために常に心がけるべきものであると考えています。

もちろん、本ガイドラインは、あくまでも国や自治体による行動要請の範囲内で、外食を利用するための参考として示すものです。

また、すべての外食が安全・安心であることを保証するものではありません。あくまで適切な衛生管理のもと、適切に利用されていることが条件となることも、併せて申し添えます。

基本原則

- ① 飲食店のスタッフと利用者双方が感染源にならないよう冷静に判断し、具体的かつ効果的な対策を施し、専門家の知見に基づき健全な外食の利用、新しい生活様式の定着に努める。
- ② 今後も、外食の利用が可能となる環境を継続して構築するため、飲食店と利用者双方が日常の中で、感染リスクを最小限に抑える努力を続ける。

<食創造都市 大阪推進機構 飲食店における感染症対策に関する検討会>

主な構成（敬称略・順不同）

座 長：辻調理師専門学校 企画部 部長 産学連携教育推進室 室長

尾藤 環

学識者：大阪市立大学大学院 医学研究科 公衆衛生学（兼）感染症科学研究センター

特任講師 加瀬 哲男

大阪市立大学大学院 経営学研究科 教授 小林 哲

参画者：（一社）大阪外食産業協会、（一社）日本ホテル協会 大阪・兵庫支部、
（株）ぐるなび大阪営業所、飲食店経営者（agnel d'or、柏屋、Difference、
HAJIME、LA CIME、ル・シュクレ・クレール）、食創造都市大阪推進機構関係者

事務局：大阪商工会議所、（公財）大阪観光局

利用者および従業員の健康を守るためのガイドライン

―①飲食店経営者・管理者が実践する衛生管理―

スタッフはもとより、利用者に対しても協力を要請し、ウイルスを持ち込まない、持ち込ませないための環境を整えるため、以下の取り組みを行う。

店内の消毒に関して

- 利用者の入れ替え時の消毒
 - ◆ 利用者が入れ替わる際、テーブルや座椅子、卓上備品など身体に触れる可能性がある部分、飛沫が降りかかる可能性のある備品の消毒を行うこと
- 食器などの消毒
 - ◆ 食器などからのウイルス感染を防ぐため、調理および給仕担当者は提供ごとに手洗いや消毒を実施すること
- 共有部の消毒と利用者への呼びかけ
 - ◆ 次亜塩素酸水などを用い、ノロウイルス対策と同程度の消毒を行うこと
 - ◆ 利用者が入店の際に手洗いや消毒を促すとともに、動線上に消毒できる環境を整える。トイレなどの狭い共有エリア、ドアノブ・卓上備品・電話・リモコン・照明スイッチなどの手に触れる物は、利用ごとに消毒する。また利用者がスマホ等を利用するごとに手指の洗浄もしくは消毒が出来るようにし、消毒を促す。
- アルコール消毒材について
 - ◆ 消毒の際にアルコールを使用するときには、70%以上のものを利用すること

スタッフの感染予防策に関して

- スタッフの体温等の体調管理
 - ◆ 感染症に関しての従業員教育を行い、衛生管理の最前線であることの自覚を促すこと
 - ◆ 毎日の検温を記帳し管理を行い、発熱者の出勤を停止させること
- マスクの着用
 - ◆ 感染予防として、料理人はもとより、受付や精算、給仕の担当者も含め、スタッフ全員がマスクを正しく着用すること
- スタッフ控室等の衛生管理
 - ◆ スタッフ同士の感染を防ぐため、休憩室などの利用時間の分散や消毒を行うこと
- 給仕担当者等の感染予防対策の実施
 - ◆ 利用者と会話するときは十分な社会的距離を保つこと
 - ◆ 店内音楽を抑える他、利用者に過度なアルコール摂取を控えてもらうこと等により、大きな声での会話を抑止すること

- 食器などの回収時の手洗いや消毒
 - ◆ 食器などから従業員のウイルス感染を防ぐため、給仕担当者は回収ごとに手洗いや消毒を実施すること
- HACCP に沿った衛生管理
 - ◆ 2021 年 6 月までに導入が求められる HACCP を理解し、その手順・原則に沿った衛生管理を行うこと

店舗の環境整備に関して

- 換気をおこなう（密閉しない、空気を移動させる）
 - ◆ 室内循環ではなく、外気を取り込むこと
 - ◆ 厨房のダクトや窓等を活用して食堂内の空気を動かすこと。不十分な際はエアサーキュレーター（空気循環器）の設置や出入口を開放する等にて適切に対応すること
- 離れて座ってもらう
 - ◆ 家族や同僚等、既存のコミュニティが利用の際は、グループ同士の間隔をできるだけあけること
 - ◆ 接待など法人利用の際は、利用者同士の間隔に十分な社会的距離をとること。
※ ただし、咳やくしゃみのような症状のある利用者には、より十分な間隔をあける、もしくは利用をお断りすること

食事困難者への対応

- 企業のランチ繁忙時間の緩和対応への協力、高齢者や基礎疾患がある方の営業時間外の予約など、柔軟な対応をすること
- 地域の事情に合わせて、調理ができない人たちへ温かい料理を提供できるよう、営業時間やテイクアウトなど柔軟に対応すること

関係機関との連携

- 関係機関との連携強化
 - ◆ 保健所、自治体など関係機関からの要請等に応じて、感染症対策に取り組むこと
 - ◆ 利用者および従業員にて感染者が確認された際には、速やかに保健所へ連絡を行い、指示を仰ぐこと

感染症対策についての協力と打ち出し強化

- 利用者に対し感染症対策の協力を求めるとともに、感染症対策への自店の取り組みをわかりやすく具体的に打ち出すこと
- 万一、感染が発生した場合に備え、個人情報の限定的利用について利用者の同意を得たうえで、利用者の氏名、連絡先を確認しておくことが望ましい。
- 感染症対策の長期化を踏まえて、会話とともに食事を楽しんでいただくビジネスモデルについては、十分な社会的距離を確保することが難しい場合、テイクアウト等に取り組むなど、業態変容に積極的に取り組むこと

以 上

利用者および従業員の健康を守るためのガイドライン

—②利用者が行う衛生管理—

飲食店にウイルスを持ち込まない、他の人に感染させないため、利用者自身が自覚し、以下にもとづいて、適切な外食利用を行う。

利用者（個人）に求められること

- 特定少数での来店
 - ◆ 感染症が世界で広がっている間は、家族や親しい人、会食を伴うコミュニケーションが必要な人同士、少人数での利用を心がけること
- 体温等の体調管理
 - ◆ 発熱など風邪の症状があるときは利用しないこと
 - ◆ 発熱等が疑われた際には、リスク回避のため検温の実施や入店を断られることもあるが、その際には飲食店管理者に従うこと
- 入店直後の手洗い、アルコール消毒の義務化
 - ◆ 「マナー」ではなく、「義務」として取り組むこと
 - ◆ 手洗いは20秒を目安として実施すること
 - ◆ その他、飲食店内にウイルスを持ち込まないよう飲食店管理者の指示に従うこと
- 共有物への配慮
 - ◆ ワインやビール等の瓶を含む食卓備品など共有物については、できるだけ直接身体に触れたものを利用者同士で回さない（酌をしない等）など衛生的に扱うこと
- 給仕担当者および他のお客様への感染予防
 - ◆ 給仕担当者等と会話するときは、飲食店の方針に従うこと
 - ◆ 大きな声での会話を控えること
 - ◆ 過度な飲酒を控えるなど、健康に留意した適切な外食利用に努めること
- 感染症対策に積極的な飲食店の利用促進
 - ◆ 感染症対策に積極的に取り組み、利用者に見える形で発信している飲食店の利用を心がけること

法人の利用者に求められること

- ガイドラインに基づくサービス提供への理解と協力
 - ◆ 利用者と従業員のリスク回避のため、ガイドラインに基づいた飲食店のサービス提供に理解協力すること
- 慣例の行動変容の必要性
 - ◆ ワインやビール等の瓶で酌をする際には、出来るだけ直接身体に触れたものを利用者同士で回さないなど慣例を見直すこと

- 新しい生活様式の推奨、定着について
 - ◆ 飲食店の繁忙時間での感染予防として、時差ランチタイムに取り組むこと
 - ◆ 公開空地や休憩場所を充実させる、グループごとのランチタイムをずらすなどの工夫を行い、「3密」な空間で食事を掻き込むといった慣行を生じさせないよう、パンデミック以前よりも豊かな生活様式への変容を促すこと
- 正確な情報収集について
 - ◆ 正確な情報収集に努め、経済停滞を招きかねない過度な自粛等が生じないよう取り組むこと

以 上

資料 2

飲食店での展開例 店頭掲示テンプレート・イメージ

食創造都市
大阪

外食利用の新型コロナウイルス感染予防ガイドライン
に基づき本店は以下のような感染予防に努めています。

→ガイドラインは右の QR コードで
ご確認できます。



店内の消毒に関して

- ☐ 利用者の入れ替え時に消毒しています。
- ☐ 共有部分の消毒と利用者への呼びかけを行っています。

スタッフの感染予防策に関して

- ☐ スタッフの体温等の体調管理をしています。
- ☐ マスクを着用しています。

店舗の環境整備に関して

- ☐ 換気を行っています。
- ☐ ソーシャルディスタンスに気をつけています。

食事困難者への対応

- ☐ ランチ繁忙時間の緩和をお願いしています。

関係機関との連携

- ☐ 保健所などの関連機関と連携し、感染予防に努めています。

※ なお、当店の感染予防に関する詳しい内容はスタッフにお尋ねください。

(店名) レストラン〇〇

感染予防担当責任者：□□ △△

「飲食店における感染症対策に関する検討会」の概要について

食創造都市 大阪推進機構
(事務局：大阪商工会議所
(公財)大阪観光局)

1. 経緯・趣旨

- 本年1月に設置した「食創造都市 大阪推進機構」では、3月末にキックオフ事業の実施を予定していたが、新型コロナウイルスの感染拡大を受け、中止・延期となった。こうした中、自粛行動の広がりが飲食店等に打撃を与え、深刻化している。
- とりわけ都心部の飲食店は極めて厳しい状況に陥っており、今後の先行きに大きな危機感を持つものの、具体的な対策を持つことが出来ず対応に苦慮している。そこで、飲食店自ら、および食べ手となる利用者が実践すべき感染症対策のあり方を検討しとりまとめ、飲食店の事業継続を支援する。ひいては、食のまち・大阪にふさわしい外食を楽しむ文化の継承につなげる。
- 今回の取り組みは、国や自治体による行動要請の中で、外食を利用するためのガイドラインを参考として示すものである。

2. 開催結果概要

(1) 主なメンバー

座 長：辻調理師専門学校 企画部 部長 尾藤 環 氏

専 門 家：大阪市立大学大学院医学研究科（兼）感染症科学研究センター
特任講師 加瀬 哲男 氏

メンバー：大阪外食産業協会、日本ホテル協会大阪・兵庫支部、シェフ（HAJIME、柏屋他）、食創造都市 大阪推進機構関係者、他

(2) 開催状況

<第1回>

開催日： 3月10日（火）

内 容： 趣旨説明、専門家からの講演、ディスカッション

<第2回>

開催日： 3月26日（木）

内 容： 飲食店からの質疑回答、ガイドラインの骨子案について（含：ディスカッション）等
※一部プレスオープンにて実施

<第3回>

開催日： 4月9日（木）

→ 緊急事態宣言のため中止。その後はe-mail等により意見交換を実施

内 容： ガイドライン確定に向けたディスカッション等



以 上